

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	1
DAFTAR GAMBAR.....	2
DAFTAR LAMPIRAN.....	3
ABSTRAK.....	4
ABSTRACT.....	5
BAB I.....	6
PENDAHULUAN.....	6
1.1. Latar Belakang.....	6
1.2. Rumusan Masalah.....	9
1.3. Batasan Permasalahan.....	10
1.4. Tujuan Penelitian.....	10
1.5. Manfaat Penelitian.....	11
BAB II.....	12
TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1. Bakteri Asam Laktat.....	12
2.1.1. Bakteri Asam Laktat sebagai Probiotik.....	14
2.2. Mikroenkapsulasi Probiotik.....	17
2.2.1. Bahan untuk Enkapsulasi.....	18
2.2.2. Pengeringan Semprot.....	23
2.3. Viabilitas dan Stabilitas Enkapsulan Probiotik.....	24
2.3.1. Mekanisme Kerusakan Enkapsulan.....	26
2.3.2. Faktor-Faktor yang Berpengaruh.....	27
2.4. Hipotesis.....	29

2.5.	Landasan Teori	29
BAB III		31
METODE PENELITIAN		31
3.1.	Bahan Penelitian.....	31
3.2.	Alat Penelitian	32
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	32
3.4.	Tahapan Penelitian	32
3.4.1.	Pelaksanaan Penelitian	32
3.4.2.	Prosedur analisis.....	37
3.5.	Rancangan Percobaan	43
3.5.1.	Variabel Penelitian	43
3.5.2.	Parameter Penelitian	43
3.5.3.	Rancangan Percobaan	43
BAB IV.....		45
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		45
4.1.	Viabilitas bakteri probiotik pengeringan semprot	45
4.2.	Viabilitas selama pengujian <i>releasing time</i>	48
4.3.	Stabilitas bubuk enkapsulan selama penyimpanan.....	51
BAB V		59
PENUTUP		59
5.1.	Kesimpulan.....	59
5.2.	Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....		60

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Waktu transit dan pH pada bagian saluran pencernaan ayam broiler

Tabel 4.1. Produksi bubuk probiotik

Tabel 4.2. Viabilitas sebelum dan setelah pengeringan semprot

Tabel 4.3. Viabilitas selama *releasing time*

Tabel 4.4. Stabilitas bubuk enkapsulan selama penyimpanan

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Kerangka penelitian